

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE RENAISSANCE WEDDING

Un panorama da cartolina tra la collina di San Martino, il Golfo di Napoli con le sue isole ed il Vesuvio. È in questa suggestiva atmosfera che accogliamo gli sposi ed i loro ospiti. Il Roof Garden Terrazza Angiò è senza dubbio il nostro biglietto da visita, il fiore all'occhiello del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo.

Il team di wedding planner certificati Marriott con il personale di sala saprà esaudire ogni desiderio degli sposi: in base al tema scelto per la cerimonia sarà proposto un menu personalizzato, con allestimenti floreali, la musica giusta, la cura di ogni dettaglio per rendere ogni matrimonio un evento indimenticabile, raffinato e irripetibile.

Auguri ai futuri sposi!



Pasquale De Simone
Executive Chef

Il matrimonio è un percorso che si fa in due, ma non solo. Accanto agli sposi, bisogna prendere per la gola anche tutti gli invitati al banchetto: che sia un pranzo o una cena esclusiva, un ricco buffet o una proposta insolita per festeggiare il “sì” in una cornice dall’indubbio fascino.

Al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo a guidare la brigata di cucina è Pasquale De Simone, sempre pronto a mettere nei suoi “wedding menu” creatività e tradizione, innovazione, attenzione verso le materie prime e le esigenze di sposi e ospiti.

Il “fidanzamento” con l’arte culinaria nasce – come in ogni matrimonio che si rispetti – in netto anticipo. Ecco allora che per gli sposi non mancherà la cena d’assaggio in cui assaporare il menu individuato per le proprie nozze, conoscere lo chef e magari decidere assieme di rendere ancor più personalizzate alcune preparazioni, oppure confermare le proprie scelte. In un gioco di equilibri e originalità, quindi, anche la preparazione al grande evento diventa un’esperienza di gusto!

Uno staff professionale e pronto a tutto! È quello diretto da Giovanni Botta. Tra richieste insolite e tradizionali clichés tipici del matrimonio, si snocciola l’arte dell’accoglienza. Fatta di consigli sempre discreti e puntuale ascolto dei desideri della coppia, a partire già dal primo incontro.

Al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo si instaura un legame di fiducia con il Direttore del ristorante che fa sentire gli sposi “di casa”, sin da subito. Una figura professionale indispensabile, capace di mettere in pratica le richieste dei festeggiati e di rendere le nozze davvero perfette. Perché è la particolare cura verso i dettagli che fa sempre la differenza. Anche e soprattutto in tema di nozze.



Giovanni Botta
Restaurant Manager

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

The Renaissance Wedding | Menu 1

Aperitivo di benvenuto *Crostino con acciughe e pomodoro*
Biglie di zucca, caprino e zafferano, polvere di noci
Tartufino fior di latte, mela annurca e nocciola
Frollina con spumina di ribes, salmone e limone
Biglie di tonno, capperi, olive nere e timo
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo *Scaloppa di astice e melone con chicchi di melograno e salsa agli agrumi*
Gran Risotto con tartufi e punte di asparagi, zabaione ai fiori di zucchine
Mezzi paccheri con zucchine novelle trifolate e calamari confit
Filetto di coccio in manto di pistacchi gratinati, giardinetto di verdure glassate alle erbe

Al buffet ***Isola dei formaggi***
Selezione di formaggi con Castelmagno, Parmigiano con olive bianche, gherigli di noci, Provolone del monaco, Caciocavallo di Agerola, Caciocchiato campano accompagnati da salsa di mostarda al balsamico, confetture, miele e fettine di pera

Isola delle piccole dolcesse

Diplomatica in tocchetti, babà, cannoli siciliani, cheesecake, aragostine chantilly ed amarene, bicchierini tiramisù, bicchierini fiori d'arancia e cannella, bicchierini gianduia e praline di mandorle

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 140,00 per persona

R
RENAISSANCE®
NAPLES HOTEL MEDITERRANEO

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

The Renaissance Wedding | Menu 2

Aperitivo di benvenuto

Tartine con uova di lompo
Quadrotti con spuma di salmone ed ananas
Crostino con pecorino e pomodori secchi
Barchetta di pasta brisèe con spumina di ricotta, limone e mandorle
Crostino con pecorino e pomodori secchi
Muffin con zucchine e menta
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo

Fiocchi di manzo raffermo crudités di radicchio, scagliette di parmigiano e salsa agli odori di collina
Gran Risotto con funghi porcini, gherigli di noci e zabaione alle erbe
Girella di pasta fresca con brunoise di zucca e capesante
Tournedos di manzo in manto di lardo speziato con quenelle di patate e radicchio stufato all'Aglianico

Al buffet

Isola dei formaggi

Selezione di formaggi con Castelmagno, Parmigiano con olive bianche, gherigli di noci, Provolone del monaco, Caciocavallo di Agerola, Caciocchiato campano accompagnati da salsa di mostarda al balsamico, confetture, miele e fettine di pera

Isola delle piccole dolcezze

Cannolini di sfoglia con crema al cioccolato, bigné alle nocciole, mini sacher, trancini mele e cannella, cassatine, bicchierini crema di lamponi e mandorle bianche, bicchierini con mousse al caffè

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 140,00 per persona

R
RENAISSANCE®
NAPLES HOTEL MEDITERRANEO



weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

La quotazione di ogni menu include

- 50.000 punti Marriott Rewards
- Degustazione del menu prescelto fino a 4 persone
- Suite nuziale per la prima notte
- Suite nuziale per la notte del primo anniversario
- Centrotavola floreale
- Fantasmini
- Tableau de mariage personalizzato
- Menu con monogramma personalizzato
- Confettata
- Filodiffusione

Extra a pagamento

- Musica live e siae
- Animazione bambini
- Scelta tovagliato extra